Supreme Vacuum Sealer

Commercial Quality Vacuum Sealer





*Available in black or white

Model #1920, 1921

IMPORTANT!
Please keep these instructions and your original box packaging.



INSTRUCTIONS
FOR PROPER USE AND CARE

www.deni.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

- **Read all of the instructions.**
- Do not leave appliance when plugged in. Unplug from outlet when not in use.
- Do not use outdoors or on a wet surface.
- Do not allow to be used as a toy. Close attention is necessary when used by or near children.
- Use only as described in this manual.
- Do not use with damaged cord or plug. If the appliance is not working properly, has been dropped, damaged, left outdoors, or dropped into water, return it to Keystone Manufacturing Company, Inc. for proper service, replacement or repair immediately.
- Do not do the following: pull or carry by the cord, use cord as a handle, close a door on cord or pull cord around sharp edges or corners. Do not operate appliance over cord. Keep cord away from heated surfaces.
- Do not use an extension cord with this unit. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
- Do not unplug by pulling on cord. To unplug, grasp the plug, not the cord.
- Do not immerse this appliance in water or use if cord/plug is wet.
- Do not handle plug or appliance with wet hands.
- Turn the unit OFF before unplugging.
- **WARNING:** Appliance not for continuous use. Approved for one operating cycle per two minutes.
- This unit is recommended for household, indoor use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



FEATURES

Indicator Lights
Bag Cutter
Seal Only
Canister Only
Rear Lid
Cancel
Roll Storage
Hose Port
Unlock Buttons
Unlock Buttons
Seal Time
Vacuum/Seal
Lid

Release Valve
Sealing Bar
Sealing Gasket
Sealing Strip
Air Intake
Airtight Gaskets
Vacuum Chamber

FUNCTIONS

Cancel Button	Stops the unit at any time.
Seal Only	For sealing a bag without vacuum, so that the vacuum can be formed.
Vacuum/Seal	For vacuuming the bag and automatically sealing it when vacuum is complete.
Canister only	Vacuum seals using the hose and canister (not included).
Seal Time	Choose normal or extended setting depending on type of food. If you have wet food, choose extended.
Bag Cutter	Press and slide in one direction or another to cut bags of a desired size.
On Indicator Lights	Indicates the status of vacuum or seal process.
Roll Compartment	For keeping a roll of bags within reach and ready to use.
Unlock Buttons	On the right and left side of the cover. Press down to unlock. In the locked position, they secure the lid in place while the vacuum packing cycle is under way in bags; they release automatically.
Lid	Opening the lid into the fixed raised position allows you to position the bags before starting the vacuum packing process.
Vacuum Chamber	Position the open end of the bag inside the chamber, draws air from the bag and collect any excess liquid.
Sealing Gasket	Presses the bag onto the sealing strip.
Airtight Gaskets	Guarantee that a vacuum will be maintained in the chamber, thus allowing air to be removed from bags and containers.
Sealing Strip	Place bag to be sealed over this strip.
Hose Port	To insert the hose for containers, universal lids, bottle savers and jars with jar attachment (not included).
Sealing Bar	Teflon-coated heating element that seals the bag and prevents it from sticking to the bar.



OPERATING YOUR VACUUM SEALER

CUTTING ROLLS INTO BAGS

1. Pull out the bag material to the suitable length you want.



2. Close the lid and move the Bag Cutter from the beginning to the end.



VACUUMING THE BAG

1. Fill the bag with items below the air portal.



2. Close the upper lid and press tightly till you hear it click in place on both sides.



3. Press the Vacuum/Seal button.



4. When complete, press down the unlock button till the lid opens automatically.



MAKING A BAG WITH THE ROLL

1. The Bag Cutter must be positioned at either end of the cutter slide slot before cutting.
2. Open the rear lid and place bag roll into Roll Storage Compartment.
3. Pull the bag material out of the Roll Storage to the suitable length you want (Pull out enough of the bag roll to hold items to be vacuum packed plus an additional 3". Allow another 1" for each time the bag will be opened & resealed.) then close the rear lid.
4. Press and slide Bag Cutter from one side to the end with your hand stressing the bag steadily to achieve a better effect.
5. Open the lid and place either open end of bag material on Sealing Strip, close it. Press down on the lid until two click sounds are heard.
6. Press the **"Seal Only"** Button to start sealing.
7. When the Seal Indicator Light turns off, sealing is completed. Press both unlock buttons.
8. Open the upper lid and take out the bag.
9. Now the bag is ready, you can vacuum package with it.

Note: Your appliance can not work with bag rolls wider than 11 1/2 inches.

VACUUM PACKAGING YOUR FILLED BAG:

1. Put the items inside the bag.
2. Open the lid, clean and straighten the open end of the bag, make sure no wrinkle or ripples.
3. Place the open end of the bag in the vacuum chamber beneath the air intake.
4. Close the lid and then press heavily on both sides of the lid until two click sounds heard.
5. Press the **"Vacuum/Seal"** Button. The bag will be automatically vacuumed and sealed.
6. When the Indicator Lights of **"Seal Only"** and **"Seal/Vacuum"** turn off, the process is completed. Press the two Unlock Buttons, lift lid and remove the bag.
7. Refrigerate or freeze if needed.

NOTE: For best sealing effect, it is better to let the appliance cool down for 1 minute before using it again. Wipe out any excess liquid or food residue on Removable Interface after each bag package.



OPEN A SEALED BAG

Cut bag straight across with scissors, just inside the seal.

RESEALING

You can reseal many foods in their original store packages (i.e. potato chip bags, salad bags)

1. Open the lid and place either open end of bag material on Sealing Strip, close it. Press down on the lid until two click sounds are heard.
2. Press the **"Seal Only"** Button to start sealing.
3. When the Seal Indicator Light turns off, sealing is completed. Press both unlock buttons.
4. Open the upper lid and take out the bag.

NOTE: For best sealing effect, it is better to let the appliance cool down for 1 minute before using it again. Wipe out any excess liquid or food residue on Removable Interface after each bag package.

Hints and Tips

- Do not overfill the bags; leave enough space at the open end of the bag so that the bag can be placed on the removable interface more positively.
- Do not wet the open end of the bag. Wet bags may be difficult to melt and seal tightly.
- Clean and straighten the open end of the bag before sealing. Make sure nothing is left on the open area of the bag, no wrinkle or creased lines should appear on the open panel, foreign objects or creased bags may cause difficulty to seal tightly.
- Do not vacuum package objects with sharp points like fish bones and hard shells. Sharp points may penetrate and tear the bag. You may want to use a container instead of a bag.
- Let the vacuum sealer rest for 1 minute, after each sealing or vacuum sealing.
- During bag vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into removable interface, clogging the pump and damaging your appliance. To avoid this: freeze moist and juicy foods first before sealing bags or place a folded paper towel near the inside top of the bag. For powdery or fine-grained foods, avoid overfilling bags. You may also place a coffee filter inside before vacuum packaging.
- Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packing for best results.
- Juices and moisture in foods can prevent a good seal, therefore, we recommend to pre-freeze food for 1-2 hours before vacuum packaging. An alternative method is to fold a paper towel. Fill the bag with food and lay flat. Place the folded towel so it lies between the top of the bag and the food. Ensure that the paper towel is below the sealing strip. When you vacuum seal, the paper towel will absorb the excess moisture.
- Liquids need to be cooled before vacuum packing. Hot liquids will bubble up and over the top of the jar when vacuum packed. Note: A jar attachment is necessary for sealing jars.
- Use canning lids that have been checked for flaws. To create and keep a good vacuum, soak lids in boiling water for 3 minutes and rub a drop of mineral oil on the gasket. This will lubricate and hydrate the gasket. After vacuum packing, you may use the metal rim that comes with the jar in order to hold the lid in place. This rim is meant to assist in keeping the vacuum sealed lid secure.
- Store perishable foods in the freezer or refrigerator. Vacuum packing extends the shelf life of foods, but does not preserve them.

- Many foods are sold pre-packed in commercial vacuum bags such as cheese and deli meats. Now, you can maintain the taste and freshness of these foods, by re-packaging with Deni Vacuum Sealer Bags after the commercially packed bags have been opened.
- Pantry items such as flour, rice, mixes for cakes and pancakes, all stay fresher longer when vacuum packed. Nuts and condiments maintain their flavor while rancidity is kept out.
- For objects with sharp points and edges, such as bones or dried pasta, pad the edges with paper towels to keep them from puncturing the bag.
- There are many non-food uses for vacuum packing. Keep camping supplies such as matches, first aid kits and clothing, clean and dry. Keep flares for auto emergencies ready. Keep silver and collectibles untarnished.
- Fill a bag about $^{2}/_{3}$ full with water, seal the end (don't vacuum). Freeze the bag and use for ice in the cooler, or ice packs for sports injuries.

Using the Deni Vacuum Sealer above sea level (over 4800 ft)

The Vacuum Gauge is a device technically working on a differential basis since it measures the difference between external pressure (room) and the internal vacuum level. This means that, in the presence of the same internal vacuum level, the vacuum gauge change from yellow to green will depend on the external pressure. Thus, when using the Vacuum Sealer above sea level, the vacuum gauge might not turn totally green when reaching the maximum vacuum level due to the altitude; however, this does not mean that the obtained vacuum value is lower than the vacuum achieved at sea level.

Food Storage and Safety Information

Deni Vacuum Sealer will change the way you purchase and store foods. As you become accustomed to vacuum packing, it will become an indispensable part of your food preparation. When preparing and vacuum packing foods using your Vacuum Sealer, there are certain procedures that must be followed to ensure food quality and safety. Review this section carefully for your protection.

- Food spoilage is caused by chemical reactions in the food to air, temperature, moisture, enzyme action, growth of micro-organisms, or contamination from insects.
- Oxygen in the air causes spoilage primarily through the process of oxidation, which causes food to lose nutritive value, texture, flavor and overall quality. Air contributes to the growth of most micro-organisms, and carries moisture into and out of foods unless they are protected with moisture-proof packaging. Freezer burn results from frozen foods being exposed to air.
- Vacuum packaging with the Vacuum Sealer removes up to 90% of the air from the package. In scientific terms, the vacuum level is measured up to 24" Hg (inches of Mercury). Air contains approximately 21% oxygen, which leaves a 2% to 3% residual oxygen level in Deni Vacuum Sealer vacuum packaged foods. Most mold, moisture and micro-organisms are inhibited from growth when the oxygen level is at or below 5%.
- Although vacuum packaging extends the life of many fresh foods by reducing oxidation, most fresh foods still contain enough moisture to support the growth of micro-organisms which can grow with or without air. To prevent spoilage, foods need to be stored at low temperatures.
- Temperatures in the refrigerator greater than 40°F (4°C) (especially for extended periods of time) may support the growth of harmful micro-organisms. Monitor the temperature and maintain a temperature at 40°F (4°C) or below.
- Suitable temperature for the freezer is 0°F (-17°C). **Freezing retards the growth of microorganisms, BUT DOES NOT KILL THEM.**
- Dried foods are also affected by storage temperature when vacuum packaged. Their shelf life is extended 3-4 times for every 18° F (10°C) drop in temperature.
- Micro-organisms can be divided into three categories: mold, yeast, and bacteria. Although micro-organisms are present everywhere, they can only cause problems under certain conditions.
- Mold does not grow in a low oxygen environment or in the absence of moisture. Yeast requires moisture, sugar and a moderate temperature to grow, but can grow with or without air. Refrigeration slows the growth of yeast and freezing stops it completely. Bacteria can grow with or without air.



- Clostridium botulinum is an extremely dangerous type of bacteria, which can grow under the right conditions without air. Botulinum organisms grow in the temperature range of 40° to 115°F (4° to 46°C). Conditions for growth are foods lacking acid, low oxygen environment and temperatures greater than 40°F (4°C) for extended time.
- Foods that are resistant to botulinum are frozen, dried, high in acid, salt or sugar. Foods susceptible to botulinum are non-acid foods which include meats, poultry, fish, seafood, lye-cured olives, eggs and mushrooms; low-acid foods are mostly vegetables; medium-acid foods include overripe tomatoes, onions, chili peppers, figs and cucumbers.
- The foods most susceptible to botulinum should be refrigerated for short term and frozen for long term storage. Consume immediately after heating.
- Warning: Do not heat low-acid vacuum packed foods in the vacuum sealer bags unless you are going to eat them immediately. Foods that are vacuum packed, heated, then left out at room temperature while still sealed in the vacuum are subject to micro-organisms which may be harmful if consumed.
- Enzymes occur in foods and cause increasing changes in color, texture and flavor as foods mature. To stop enzyme action, vegetables must be blanched by heat, either in the microwave or with steam. Note: Heat all the way through briefly so vegetables are still crisp. Foods that are high in acid (such as most fruits), do not need to be blanched.
- Insect larvae are frequently present on many dried foods. Without vacuum packaging or freezing, they may hatch during storage and contaminate the foods. Some products such as flour and cereals may also contain larvae. Vacuum sealer packaging prevents weevils and other insects from hatching because they cannot live without air.

GENERAL RULES FOR FOOD SAFETY

Food safety rules are based on scientific study as well as common sense. The following rules and important information will guide you to improved food safety and optimal food storage.

- Once you have heated, defrosted or un-refrigerated perishable foods, consume them.
- After opening canned food or commercially vacuum packed food, they can be re-vacuum packed. Follow the instructions to refrigerate after opening and store re-vacuumed packages properly.
- Don’t defrost foods in hot water or via other heat sources. It doesn’t matter whether they are vacuum packed or not.
- Don’t consume foods if they are perishable and have been left out at room temperature for more than a few hours. This is especially important if they have been prepared with a thick sauce, in a vacuum package, or in a low oxygen environment.
- Spread vacuum packages evenly throughout the refrigerator or freezer to cool down food temperature quickly.

When packaging large volumes of meat, fish, or any food products, we advise the following:

- Make sure to properly clean your hands, all utensils and surfaces to be used for cutting and vacuum packing foods.
- Once you've packed perishable foods, refrigerate or freeze them immediately. Don't leave them sitting at room temperature.
- Vacuum packing will increase the shelf life of dry foods. Foods that have high fat content develop rancidity due to oxygen and warm temperature. Vacuum packaging extends the shelf life of foods such as nuts, coconut or cereals. Store in a cool, dark place.
- Vacuum packing will not extend the shelf life of fruits and vegetables such as bananas, apples, potatoes and root vegetables unless they are peeled before vacuum packing.
- Vegetables such as broccoli, cauliflower and cabbage emit gases when vacuum packed fresh for refrigeration. To prepare these foods for vacuum packing, blanch and freeze.

Troubleshooting

VACUUM SEALER HAS NO POWER

- Check that the unit is turned on.
- Check to see that the Vacuum Sealer is plugged in. Test electrical outlet by plugging in another appliance.
- Vacuum Sealer will shut off automatically if overheated. Allow to cool down for 15 minutes and try again.
- Check power cord and plug for damage. If damaged, do not use the Vacuum Sealer.

VACUUM SEALER DOES NOT PERFORM FIRST SEAL ON THE BAG

- Make sure the bag cut from the roll is properly positioned as described on page 4 of the operating instructions.

VACUUM SEALER DOES NOT PULL A COMPLETE VACUUM IN BAGS

- To seal properly, open end of bag should be resting entirely inside Vacuum Chamber area.
- Check Seal Bar and Gaskets for debris and position. Wipe clean and smooth them back into place.
- Vacuum Sealer Bag may have a leak. To test, seal the bag with some air in it, submerge in water, and apply pressure. Bubbles indicate a leak. Reseal or use another bag.



VACUUM SEALER LOSES VACUUM AFTER BEING SEALED

- Leaks along the seal can be caused by wrinkles, crumbs, grease or liquids. Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.
- The release of natural gases or fermentation from foods (such as fresh fruits and vegetables) may occur. Open bag, if you think food has begun to spoil, and discard food. Lack of refrigeration or fluctuating temperatures in the refrigerator can cause food to spoil. If food is not spoiled, consume food immediately.
- Check the bag for a puncture or hole which may have released the vacuum. Cushion sharp edges in the contents of the bag with paper towels.

VACUUM SEALER NOT SEALING BAG PROPERLY

- Should Sealing Bar overheat and melt the bag, it may be necessary to lift the Lid and allow the Seal Bar to cool for a few minutes.
- A built-in safety shut-off may shut the machine off if it becomes overheated. Allow the Vacuum Sealer to cool down for 15 minutes and try again.

Cleaning and Maintenance

Vacuum Sealer

1. Unplug the unit before cleaning.
2. Clean the Vacuum Sealer with a damp sponge.
   Do not immerse in water.
3. Use a mild dish soap. Do not use abrasive cleaners as they will scratch the surface.
4. Before using, dry thoroughly.

Bags

1. The bagging material can be washed in warm water with a mild dish washing soap. Rinse the bags well and allow to dry thoroughly before reusing.
2. Bags can be washed on the top rack in your dishwasher by turning the bags inside out. Stand the bag up so the water can get inside the bag. Dry thoroughly before reusing.

Note: Bags used to store greasy foods cannot be reused.

Storing Your Vacuum Sealer

1. Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.
2. Do remember to make sure the lid of appliance is unlocked when not in use and in storage.

Accessories

You can purchase the replacement bags at the store where you purchased your Deni Vacuum Sealer or by calling our toll free customer service number

(800-336-4822).



CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems regarding the operation of your Deni Vacuum Sealer, call our customer service department toll free:

Monday through Friday
8:30 a.m. to 5:00 p.m.
(Eastern Standard Time)

1-800-DENI-822

or email us at

custserv@deni.com

Visit our website at
www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Your Deni Vacuum Sealer is warranted for one year from date of purchase or receipt against all defects in material and workmanship. Should your appliance prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim. If purchased in the U.S.A. or other country, please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc., 800 Hertel Avenue, Buffalo, NY 14207. (Please package your appliance carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. Keystone is not responsible for any damage caused to the appliance in return shipment.) Under this warranty, Keystone Manufacturing Company, Inc. undertakes to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the appliance is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase or receipt.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Scelleur suprême de vide

Scelleuse sous vide de qualité commerciale

Modèle #1920, 1921

IMPORTANT!
Veuillez conserver ces instructions ainsi que la boîte originale de l'emballage

www.deni.com





* Disponible en noir ou blanc

DIRECTIVES POUR UN BON USAGE ET POUR L'ENTRETIEN

MISES EN GARDE IMPORTANTES

L'utilisation de cet appareil requiert des mesures de précautions sécuritaires qui doivent toujours être observées, y compris les précautions suivantes:

- **Lisez toutes les instructions**
- Ne vous éloignez pas de l'appareil quand il est branché. Débranchez-le quand il n'est pas utilisé.
- N'employez pas l'appareil à l'extérieur ou sur une surface humide.
- Ne permettez pas que l'appareil soit employé comme jouet. Une attention particulière est nécessaire quand l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ces derniers.
- Employez l'appareil seulement tel que décrit dans le manuel.
- N'employez pas l'appareil si son cordon d'alimentation électrique ou sa prise électrique sont endommagés. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il a été échappé, s'il est endommagé, s'il a été laissé à l'extérieur ou s'il a été échappé dans l'eau, renvoyez-le à la société Keystone Manufacturing Company Inc. pour que les travaux de service approprié soient faits, qu'il soit remplacé ou réparé immédiatement.
- Ne faites pas ce qui suit : tirer sur le cordon d'alimentation électrique ou transporter l'appareil par son cordon d'alimentation, employer le cordon comme poignée, fermer une porte sur le cordon d'alimentation ou tirer le cordon sur une bordure ou des coins acérés. N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il se trouve sur le cordon. Tenez le cordon d'alimentation loin des surfaces chaudes.
- N'employez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Si vous devez absolument utiliser une rallonge, elle doit avoir des valeurs nominales égales ou supérieures à celles de l'appareil.
- Ne débranchez pas la prise de l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation électrique. Pour débrancher la prise, tenez cette dernière et non le cordon.
- N'immergez pas cet appareil dans l'eau ou n'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation/la prise sont humides.
- Ne manutentionnez pas la prise ou l'appareil si vos mains sont humides.
- Placez le contrôle de l'appareil en position « OFF » avant de débrancher l'appareil.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé sans arrêt. Il est approuvé pour un cycle d'utilisation aux deux minutes.
- Cet appareil est recommandé pour les applications domestiques et à l'intérieur seulement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



CARACTÉRISTIQUES

libérez la valve

barre de cachetage

garniture de cachetage

entrée d'air

bande de scellage

garnitures hermétiques

puits à dépression

les voyants de signalisation

joint seulement

annulation

boîte métallique seulement

coupeur de sac

couvercle arrière

le stockage de pain

port de tuyau

ouvrez les boutons

ouvrez les boutons

temps de joint

vide/joint

couvercle

FONCTIONS

Bouton d'annulation	Arrête l'appareil à n'importe quel moment.
Sceller seulement	Scelle un sac sans vide pour ainsi créer le vide.
Vide/scellement	Pour faire le vide du sac et automatiquement le sceller lorsque le vide est fait.
Contenant seulement	Scelle sous vide en utilisant le tuyau et le contenant (non compris).
Sur les voyants de signalisation	Indique le statut de processus de vide ou de phoque.
Temps de scellement	Choisissez un réglage normal ou prolongé suivant le type de nourriture. Si la nourriture est humide, choisissez un réglage prolongé.
Couteau pour le sac	Exercez une pression et coulissez le couteau dans une direction ou l'autre pour couper le sac à la taille désirée. Lorsque le voyant indicateur est allumé, cela indique la situation du processus de vide ou de scellement.
Compartiment pour le rouleau	Conserve un rouleau de sacs à portée de la main et prêt à être utilisé.
Boutons de déverrouillage	Du côté droit et gauche du couvercle. Exercez une pression pour déverrouiller le couvercle. En position verrouillée, les boutons tiennent le couvercle en place pendant le cycle d'emballage sous vide; les boutons se dégagent automatiquement.
Couvercle	Quand vous ouvrez le couvercle en position levée immobile, vous pouvez mettre les sacs en place avant d'entreprendre l'emballage sous vide.
Chambre à vide	Placez l'extrémité ouverte du sac à l'intérieur de la chambre; cela soutire l'air du sac et recueille l'excédent de liquides.
Joint de scellement	Enfonce le sac dans la bande de scellement.
Joints étanches à l'air	Garantit que le vide sera maintenu dans la chambre, ce qui permet de soutirer l'air des sacs et des contenants.
Bande de scellement	Placez le sac à sceller sur cette bande.
Point d'accès du tuyau	Sert à insérer le tuyau pour les contenants, les couvercles universels, les bouteilles à réutiliser et les pots comportant des accessoires (non compris).
Barre de scellement	Élément chauffant revêtu de téflon qui scelle le sac et l'empêche de coller à la barre.



FONCTIONNEMENT DE VOTRE SCELLEUSE SOUS VIDE

COUPAGE DES ROULEAUX EN SACS



1. Retirez le matériel de préparation des sacs à la longueur que vous voulez.



2. Fermez le couvercle et coulissez le couteau pour le sac du commencement à la fin.

FAIRE LE VIDE DU SAC



1. Placez dans le sac les articles sous le portail pour l'air.



2. Fermez le couvercle supérieur et exercez une pression pour le fermer jusqu'à ce que vous l'entendiez cliquer en place des deux côtés.



3. Appuyez sur le bouton de vide/scellement.



4. Lorsque le vide est fait, appuyez sur le bouton de déverrouillage jusqu'à ce que le couvercle s'ouvre automatiquement.

PRÉPARATION D'UN SAC EN PROVENANCE DU ROULEAU

1. Le couteau pour les sacs doit être placé à une extrémité ou l'autre de la fente-glissière du couteau avant de couper le sac.
2. Ouvrez le couvercle arrière et placez le rouleau de sacs dans le logement d'entreposage du rouleau.
3. Tirez le matériel de préparation des sacs pour le sortir du logement du rouleau jusqu'à la longueur que vous voulez avoir (prévoyez suffisamment de matériel pour y placer les articles que vous désirez emballer sous vide plus 3 po additionnels. Prévoyez un po additionnel pour chaque ouverture et nouveau scellement du sac.) Fermez le couvercle arrière.
4. Appuyez sur le couteau et coulissez-le d'un côté à l'autre avec votre main en tirant sur le sac pour obtenir le meilleur résultat possible.
5. Ouvrez le couvercle et placez l'une des extrémités ouvertes du matériel pour le sac sur la bande de scellement et fermez-le. Appuyez sur le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez les deux déclics.
6. Appuyez sur le bouton « Seal Only » pour commencer le scellage.
7. Quand le voyant indicateur s'éteint, le scellage est terminé. Appuyez sur les deux boutons de déverrouillage.
8. Ouvrez le couvercle supérieur et sortez le sac.
9. Le sac est prêt; vous pouvez maintenant faire un emballage sous vide.

Note : Votre appareil ne peut pas fonctionner avec les rouleaux de plus de 11,5 pouces de largeur.

EMBALLAGE SOUS VIDE DE VOTRE SAC PLEIN :

1. Mettez les articles dans le sac.
2. Ouvrez le couvercle; nettoyez et alignez l'extrémité ouverte du sac; assurez-vous qu'il n'y a pas de ride ou d'ondulation.
3. Placez l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide, sous l'entrée d'air.
4. Fermez le couvercle et appuyez fort des deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez les deux déclics.
5. Appuyez sur le bouton « Vacuum/Seal ». Le sac sera automatiquement scellé sous vide.
6. Quand les voyants indicateurs « Seal Only » et « Seal/Vacuum » s'éteignent, l'opération est terminée. Appuyez sur les deux boutons de déverrouillage; levez le couvercle et enlevez le sac.
7. Réfrigérez le sac et son contenu ou place-le au congélateur.

NOTE : Pour avoir le meilleur scellement possible, laissez l'appareil refroidir pendant une minute avant de l'employer de nouveau. Éliminez les liquides ou la nourriture excédentaires de l'interface amovible après chaque sac.



OUVERTURE D'UN SAC SCELLÉ

Coupez le sac en ligne droite avec des ciseaux, juste à l'intérieur du joint de scellement.

RESCELLAGE

Vous pouvez resceller la nourriture dans les sacs originaux du magasin (comme les sacs de croustilles, les sacs de salade)

1. Ouvrez le couvercle et placez l'une ou l'autre des extrémités ouvertes du sac sur la bande de scellement et fermez-le. Appuyez sur le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez les deux déclics.
2. Appuyez sur le bouton « Seal Only » pour amorcer le scellage.
3. Quand le voyant indicateur de scellement s'éteint, le scellage est terminé. Appuyez sur les deux boutons de déverrouillage.
4. Ouvrez le couvercle supérieur et sortez le sac.

NOTE : Pour avoir le meilleur scellement possible, laissez l'appareil refroidir pendant une minute avant de l'employer de nouveau. Éliminez les liquides ou la nourriture excédentaires de l'interface amovible après chaque sac.

CONSEILS

- Ne remplissez pas les sacs à l'excès; laissez suffisamment d'espace à l'extrémité ouverte du sac pour que le sac puisse être placé sur l'interface amovible plus positivement.
- N'humectez pas l'extrémité ouverte du sac. Les sacs humides peuvent être difficiles à sceller pour qu'ils soient étanches.
- Nettoyez et alignez l'extrémité ouverte du sac avant le scellage. Assurez-vous que rien n'est laissé sur la partie ouverte du sac, qu'il n'y a pas de ride ou de plis sur le panneau ouvert; si le sac comporte des matières étrangères ou des plis, le sac pourrait être plus difficile à sceller.
- N'emballez pas sous vide les objets avec les pointes acérées, comme des arêtes de poissons et les coquilles dures. Les pointes acérées peuvent déchirer le sac. Utilisez un contenant plutôt qu'un sac.
- Laissez la scelleuse sous vide reposer pendant une minute après chaque scellage ou fermeture sous vide.
- Pendant l'emballage sous vide du sac, un peu de liquides, des miettes ou les particules de nourriture peuvent s'infiltrer par inadvertance dans l'interface amovible et obstruer la pompe et endommager votre appareil. Pour éviter ceci, congelez les nourritures moites et juteuses avant de sceller les sacs ou placez une serviette de papier pliée près du dessus, à l'intérieur du sac. Pour les nourritures en poudre ou à grains fins, ne remplissez pas le sac à l'excès. Vous pouvez également placer un filtre à café à l'intérieur du sac avant de faire l'emballage sous vide.
- Congelez d'avance les fruits et blanchissez les légumes avant de les emballer sous vide pour avoir les meilleurs résultats possible.
- Les jus et l'humidité contenue dans la nourriture peuvent empêcher un bon scellement. Nous vous recommandons de congeler d'avance la nourriture pendant 1-2 heures avant de l'emballer sous vide. Comme autre solution, pliez une serviette de papier; remplissez le sac de nourriture et étendez-le à plat. Placez la serviette pliée pour qu'elle se trouve entre le dessus du sac et la nourriture. Assurez-vous que la serviette de papier se trouve sous la bande de scellement. Quand vous faites le scellement sous vide, la serviette de papier absorbera l'humidité excédentaire.
- Les liquides doivent être refroidis avant d'être emballés sous vide. Les liquides chauds bouillonneront et ils déborderont du pot quand ils seront emballés sous vide. Note : Un accessoire pour les pots est nécessaire pour le scellement des pots.
- Utilisez des couvercles de mise en pots qui ont été examinés pour vous assurer qu'ils sont de bonne qualité. Pour créer et garder un bon vide, trempez les couvercles dans l'eau bouillante pendant 3 minutes et placez une goutte d'huile minérale sur le joint de scellement. Cela lubrifiera et hydratera le joint étanche. Après l'emballage sous vide, utilisez la jante en métal qui accompagne les pots afin de tenir le couvercle en place. Cette jante devrait aider à tenir en place le couvercle scellé sous vide.
- Entreposez la nourriture périssable au congélateur ou au réfrigérateur. L'emballage sous vide prolonge la durée de conservation de la nourriture, mais il ne les préserve pas.



- Plusieurs aliments sont vendus préemballés dans des sacs commerciaux sous vide, comme les fromages et les produits de charcuterie. Vous pouvez maintenir le goût et la fraîcheur de ces aliments en les remballant avec la scelleuse sous vide de Deni lorsque les sacs d'emballage commerciaux ont été ouverts.
- Les articles du garde-manger, comme la farine, le riz, les mélanges à gâteaux et pour les crêpes restent frais plus longtemps s'ils sont emballés sous vide. Les noix et les condiments maintiennent leur saveur sans rancidité.
- Pour les objets ayant des bordures et des arêtes acérées, comme les os ou les pâtes sèches, coussinez les bords avec des serviettes de papier pour éviter de perforer le sac.
- Il y a plusieurs applications autres que les aliments pour l'emballage sous vide. Les fournitures de camping, comme les allumettes, les trousses de premiers soins et des vêtements propres et secs. Conservez les fusées éclairantes prêtes pour les urgences en automobile. Conservez les objets en argent et les pièces de collection sans taches.
- Remplissez le sac aux 2/3 environ avec de l'eau; scellez l'extrémité (sans faire le vide). Gelez le sac et utilisez-le comme dans la glacière ou comme sac de glace pour les blessures de sports.

Applications de la scelleuse de Deni à plus de 4800 pi au-dessus du niveau de la mer.

La jauge de vide est un dispositif qui fait appel à des différences de pression; elle mesure la différence entre la pression externe (pièce) et le niveau interne de vide. Cela signifie que si le niveau vide interne est le même, la jauge de vide passera de jaune à vert suivant la pression externe. Ainsi, lorsque la scelleuse sous vide est utilisée au-dessus du niveau de la mer, la mesure du vide pourrait ne pas tourner totalement au vert quand le niveau maximum de vide est atteint en raison de l'altitude. Cela ne signifie pas que le vide obtenu est inférieur au vide réalisé au niveau de la mer.

STOCKAGE DE NOURRITURE ET INFORMATION DE SÛRETÉ

- La détérioration des aliments est provoquée par des réactions chimiques qui se produisent dans la nourriture par l'air, la température, l'humidité, les enzymes, les micro-organismes ou la contamination par les insectes.
- L'oxygène contenu dans l'air cause une détérioration principalement par l'oxydation; les aliments perdent leur valeur nutritive, leur texture, leur saveur et leur qualité

  générale. L'air contribue à la croissance de la plupart des micro-organismes et il échange de l'humidité avec les aliments non protégés par un emballage à l'épreuve de l'humidité. La brûlure par le froid découle d'une exposition à l'air des aliments congelés.
- L'emballage sous vide avec la pompe à turbo enlève jusqu'à 90 % de l'air de l'emballage. L'air contient environ 21 % d'oxygène, ce qui laisse un niveau résiduel d'oxygène de 2 % à 3 % dans les aliments emballés sous vide. La plus grande partie des moisissures, de l'humidité et des micro-organismes ne peuvent plus croître quand le niveau d'oxygène est inférieur à 6 %.
- Même si l'emballage sous vide prolonge la durée de vie de plusieurs aliments en réduisant leur oxydation, la plupart des aliments frais contiennent encore assez d'humidité pour permettre la croissance des micro-organismes qui peuvent se développer avec ou sans air. Pour empêcher leur détérioration, les aliments doivent être remisés à basse température.
- Dans le réfrigérateur, les températures de plus de 40 °F (4 °C) (pendant de longues périodes) peuvent permettre la croissance de micro-organismes nocifs. Supervisez la température et maintenez-la à 40 °F (4 °C) ou moins.
- La température appropriée pour le congélateur est de 0 °F (- 17 °C). La congélation retarde la croissance des micro-organismes, mais sans les tuer.
- Les nourritures déshydratées sont également touchées par leur température de remisage lorsqu'elles sont emballées sous vide. Leur durée de conservation est prolongée de 3-4 fois leur durée normale pour chaque baisse de 18 °F (10 °C) de la température.
- Les micro-organismes peuvent être divisés en trois catégories : les moisissures, la levure et les bactéries. Même s'il y a des micro-organismes partout, ils ne présentent des problèmes que dans certaines conditions.
- Les moisissures ne se développent pas dans un milieu à faible teneur en oxygène ou sans humidité. Pour la levure, il faut de l'humidité, du sucre et une température modérée pour qu'elle se développe, mais elle peut croître avec ou sans air. La réfrigération ralentit la croissance de la levure et la congélation l'arrête complètement. Les bactéries peuvent croître avec ou sans air.
- Le clostridium botulinum est un type extrêmement dangereux de bactéries qui peuvent se développer si les conditions sont propices, même sans air. Les organismes botulinum se développent lorsque la température ambiante se situe entre 40 ° et 115 °F (4 ° à 46 °C). Les conditions pour la croissance sont les aliments sans acide, les milieux à faible teneur en oxygène et des températures supérieures à 40 °F (4 °C) pendant de longues périodes.
- Les aliments qui résistent au botulinum sont congelés, secs, à forte teneur en acide, en sel ou en sucre. Les aliments susceptibles au botulinum sont les aliments sans acide, soit les viandes, la volaille, le poisson, les fruits de mer, les olives traitées à la potasse, les oeufs et les champignons; les aliments à faible teneur en acide sont surtout les légumes; les aliments ayant une teneur moyenne en acide comprennent les tomates, les oignons, le piment du Chili, les figues et les concombres trop mûrs.
- Les aliments les plus susceptibles au botulinum devraient être réfrigérés s'ils doivent être consommés à court terme et congelés



s'ils doivent être remisés à long terme. Consommez les aliments immédiatement après les avoir chauffés.

- Avertissement : Ne chauffez pas les aliments emballés sous vide à faible teneur en acide dans des sacs sous vide, sauf si vous les mangez immédiatement. Les aliments emballés sous vide qui sont chauffés puis laissés à la température ambiante alors qu'ils sont encore scellés sous vide pourraient engendrer une croissance de micro-organismes qui peuvent être nocifs s'ils sont consommés.
- Les enzymes se trouvent dans la nourriture et ils accélèrent les changements de couleur, de texture et de saveur à mesure que la nourriture vieillit. Pour arrêter l'action enzymatique, les légumes doivent être blanchis à la chaleur, au micro-onde ou à la vapeur. Note : Chauffez les légumes complètement et brièvement pour qu'ils restent croustillants. Les aliments qui contiennent beaucoup d'acide (comme la plupart des fruits), n'ont pas besoin d'être blanchis.
- Il y a souvent des larves d'insecte sur les aliments secs. Sans emballage sous vide ou sans congélation, les larves peuvent éclore pendant le remisage et contaminer la nourriture. Certains produits, comme la farine et les céréales, peuvent également contenir des larves. L'emballage sous vide empêche des charançons et d'autres insectes d'éclore parce qu'ils ne peuvent pas vivre sans air.

RÈGLES GÉNÉRALES POUR ASSURER LA SÉCURITÉ DE LA NOURRITURE

Les règles de sécurité s'appliquant à la nourriture sont basées sur des études scientifiques et le bon sens. Les règles sui antes et cette information importante vous guideront pour améliorer la sécurité de votre nourriture et pour faire un remisage optimal de votre nourriture.

- Lorsque vous avez chauffé, dégelé ou sorti de la nourriture du réfrigérateur, consommez-la.
- Après avoir ouvert de la nourriture emballée commercialement sous vide, vous pouvez l'emballer de nouveau sous vide. Suivez les instructions de réfrigération après avoir ouvert l'emballage et remisez les emballages scellés de nouveau sous vide correctement.
- Ne dégelez pas la nourriture dans d'eau chaude ou à l'aide d'une autre source de chaleur, peu importe si les aliments sont emballés sous vide ou non.
- Ne consommez pas la nourriture si elle est périssable et que vous l'avez oubliée à la température ambiante pendant plus de quelques heures.

C'est particulièrement important :

- Si les aliments ont été préparés avec une sauce épaisse, dans un emballage sous vide ou dans un milieu à faible teneur en oxygène.
- De répartir uniformément les emballages sous vide dans tout le réfrigérateur ou le congélateur pour abaisser rapidement la température de la nourriture.

Quand vous emballez de grandes quantités de viande, de poisson ou d'autres produits alimentaires, nous vous conseillons de faire ce qui suit:

- Nettoyez bien vos mains, tous vos ustensiles et toutes surfaces utilisées pour couper et emballer la nourriture sous vide.
- Quand vous avez emballé des aliments périssables, congelez-les ou réfrigérez-les immédiatement. Ne les laissez pas à la température ambiante.
- L'emballage sous vide augmente la durée de vie des aliments sec. Les aliments qui contiennent beaucoup de matières grasses deviennent rances en raison de l'oxygène et de la température chaude. L'emballage sous vide prolonge la durée de vie des aliments, comme les noix, la noix de coco ou les céréales. Remisez ces aliments à des endroits frais et sombres.
- L'emballage sous vide ne prolonge pas la durée de vie des fruits et des légumes, comme les bananes, les pommes, les pommes de terre et les racines des légumes-racine, sauf si les aliments sont pelés avant l'emballage sous vide.
- Les légumes comme le brocoli, le chou-fleur et le chou émettent des gaz quand ils sont emballés sous vide alors qu'ils sont frais pour la réfrigération. Pour préparer ces aliments pour un emballage de vide, blanchissez-les et congelez-les.

DÉPANNAGE

La pompe à turbo n'a pas d'alimentation électrique

- Assurez-vous que l'appareil est branché. Vérifiez la prise à l'aide d'un autre appareil.
- Examinez le cordon d'alimentation et la prise électrique murale pour déceler tout dommage. S'il y a des dommages, n'utilisez pas la pompe à turbo.

La pompe ne fait pas le scellement du premier sac.

- Assurez-vous que le sac coupé du rouleau est correctement placé sur le fil de scellement.

La pompe à turbo ne fait pas un vide complet des sacs

- Pour sceller correctement le sac, la buse d'extraction de l'air devrait être insérée complètement à l'intérieur de l'ouvert du sac.
- Vérifiez le fil de scellement pour déceler la présence de débris. Essuyez le fil et assurez-vous qu'il est sec.
- Le sac peut avoir une fuite. Pour faire la vérification, scellez le sac quand il est rempli d'air; submergez-le dans l'eau et appliquez une pression sur le sac. Les bulles d'air indiquent une fuite. Scellez le sac de nouveau ou employez un autre sac.

Le sac perd son vide une fois qu'il est scellé

- Des fuites le long du joint peuvent être provoquées par des rides, des miettes, de la graisse ou des liquides. Ouvrez le sac et essuyez l'intérieur du sac et lissez-le sur le fil de scellement avant le refaire le scellement.



- Il peut se produire un dégagement de gaz naturels ou de fermentation par les aliments (comme les fruits et les légumes frais). Ouvrez le sac si vous pensez que la nourriture commence à s’abîmer et jetez-la. Le manque de réfrigération ou les fluctuations de la température dans le réfrigérateur peuvent abîmer la nourriture. Si la nourriture n'est pas corrompue, consommez-la immédiatement.
- Examinez le sac pour voir s’il contient une piqûre ou un trou qui a cassé le vide. Enrobez les bords acérés du contenu dans des serviettes de papier.
- La pompe à turbo ne scelle pas le sac correctement. Si le fil de scellement surchauffe et fait fondre le sac, vous devrez peut-être soulever le couvercle et laisser le fil de scellement refroidir pendant quelques minutes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Scelleuse sous vide

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Nettoyez la scelleuse sous vide avec une éponge humide. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
3. Utilisez un savon à vaisselle doux. N'employez pas des produits de nettoyage abrasifs pour ne pas rayer la surface.
4. Avant d'utiliser l'appareil, asséchez-le complètement.

Sacs

1. Le matériel utilisé pour les sacs peut être lavé à l'eau chaude avec un savon à vaisselle doux. Rincez bien les sacs et laissez-les sécher complètement avant de les réutiliser.
2. Les sacs peuvent être lavés sur le support supérieur de votre lave-vaisselle en tournant les sacs à l'envers. Tenez le sac debout pour que l'eau puisse pénétrer dans le sac. Séchez-le complètement avant de le réutiliser.

Note : Les sacs utilisés pour entreposer des aliments gras ne peuvent pas être réutilisés.

Remisage de votre scelleuse sous vide

1. Tenez l'appareil à un endroit plat et sûr, hors de la portée des enfants.
2. Assurez-vous que le couvercle de l'appareil n'est pas verrouillé lorsque la scelleuse n'est pas utilisée et qu'elle est remisée.

ACCESSOIRES

Vous pouvez acheter d'autres rouleaux de sacs au magasin où vous en composant le numéro sans frais de service à la clientèle:

(800-336-4822).

deni®

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes au sujet de la mise en fonction de votre Deni Vacuum Sealer, appelez sans frais notre service à la clientèle:

Du lundi au vendredi
8h 30 du matin à 5h del'après-midi
(Heure de l'Est)

1-800-DENI-822

Ou envoyez-nous un courriel à:

custserv@deni.com

Visitez notre site web à www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

GARANTIE D'UN AN

Votre Deni Vacuum Sealer est garanti pour un an à partir de la date d'achat ou du reçu contre tout défaut de matériau ou de fabrication. Si votre appareil s'avère défectueux moins d'un an à partir de la date de l'achat ou du reçu, renvoyez l'unité, frais de transport prépayés, avec une explication de votre réclamation. Si l'achat a été fait aux États-Unis ou dans un autre pays, veuillez l'envoyer à : Keystone Manufacturing Company, Inc., 800 Hertel Avenue, Buffalo, NY 15207. (Veuillez emballer soigneusement l'appareil dans sa boîte originale et son matériau d'emballage pour éviter tout endommagement à l'appareil durant le transport. Keystone n'est responsable d'aucun dommage causé à l'appareil durant son expédition de retour.) Sous cette garantie, Keystone Manufacturing Company, Inc. s'engage à réparer ou remplacer toute pièce trouvée défectueuse.

Cette garantie n'est valide que si l'appareil est utilisé uniquement à des fins ménagères, selon les instructions. Cette garantie est invalide si l'appareil est branché à une alimentation électrique non appropriée, démonté ou a subi des interférences de quelque manière que ce soit, ou s'il a été endommagé par un mauvais usage.

Nous vous demandons de bien vouloir remplir en détails votre carte de garantie et de la renvoyer dans l'espace d'une semaine à partir de la date de l'achat ou du reçu.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Il se peut aussi que vous ayez d'autres droits qui varient d'un état à l'autre ou d'une province à une autre.